33e Année. — Tome LXIV N° 1647 Paris, 21 Janvier 1926

# REVUE DE VITICULTURE

## DU CHAULAGE DU SOL POUR LA VIGNE ET LE COURT-NOUE

Dans la circulaire que le Ministre de l'Agriculture de cette heure, M. Queuille, je crois, adressait aux préfets, voilà quelques mois, paraît-il, il leur recommandait d'aiguiller les agriculteurs vers la pratique du chaulage de leur sol comme moyen très efficace d'intensification de leurs récoltes.

Assurément, nous aurions mauvaise grâce à ne pas remercier M. le Ministre de cette manifestation de l'intérêt qu'il nous portait, mais, tout de même, est-il possible de trouver, parmi nous, un agriculteur assez peu averti pour ignorer l'action bienfaisante sur le sol de la chaux vive en pierres délitée ou non sur le lieu même de l'opération. Et cette ignorance serait sans excuses dans notre département où voilà une quarantaine d'années seulement cette action fut péremptoirement et publiquement établie par l'expérience qui fut faite chez moi sous l'œil bienveillant de MM. Emilien Giret, Louis Jaussan et Cyprien de Crozals, mes très honorables et très regrettés collègues de l'époque au Comice agricole de Béziers, dont j'ai plaisir à saluer la mémoire.

C'était en 1884, à Colombiers, près Béziers, sur une vigne américaine que j'avais créée en 1879 sur les bords du canal du Midi, dans un sol très riche, mais compact et dur comme du fer, en greffant des boutures de Jacquez et de Riparias, les as de l'époque, sur de magnifiques pieds d'aramon de huit ans. Et cela, pour avoir à ma disposition les quantités de sarments qui m'étaient demandés et dont je pouvais, sans crainte, garantir l'authenticité. Ce que nous ne pouvions pas faire, mon frère, Paul Douysset et moi, pour ceux de ces cépages que nous recevions d'Amérique quand, en 1875 et 1876, nous en inaugurâmes l'importation sur les instances réitérées de notre vieil et vénéré ami Planchon. Planchon, qui de son regard d'aigle avait déjà envisagé comme remède à la crise qui angoissait nos populations la substitution pure et simple du système radiculaire de ces cépages, en raison de leur résistance aux morsures du Phylloxéra, à celui de nos viniféras impuissants à se défendre contre le terrible Aphidien, et qui ayant, pour nous deux, une affection toute paternelle, avait voulu que nous prissions la tête et hâtions dans l'intérêt national la mise en mouvement de leur importation dans notre région.

Bien qu'effrayés de la lourdeur de la tâche qu'il nous imposait, nous ne crû-

mes pas pouvoir lui refuser cette satisfaction et nous nous mîmes courageusement au travail. Et grâce, d'une part, à une propagande incessante et sans le moindre repos, par des circulaires, la presse et des conférences multipliées aussi bien dans les grands centres que dans les plus petits hameaux, nous pûmes venir à bout de cet esprit de défiance et de routine qui règne, en souverain maître, dans nos campagnes. Et grâce, d'autre part, aux nombreuses relations qu'avait notre bien-aimé père, Théophile Douysset, en Amérique, aux conseils pleins de sagesse et aux adresses que nous prodigua le bon Planchon, nous pûmes inonder la région de toutes les formes ou types de vignes d'au delà de l'Atlantique : Clinton, Concord, Cunningham, Taylor, Solonis, Noah, Triumph, Othello, Cinerea, Scuppernong, Rotondifolia, Berlandieri, Riparia glabre et tomenteux, Jacques Rupestris, Cordifolia, etc., etc. J'en appelle, d'ailleurs, au témoignage de MM. Auguste Laurent, Georges Couderc et Pierre Viala, membre de l'Institut, notre illustre compatriote.

Assurément, nos livraisons ne furent pas toutes sans reproches, le voyage en mer, le mauvais conditionnement des caisses, le peu de soins ou la mauvaise foi de nos expéditeurs ne nous permirent pas de livrer des bois bien sains et bien frais. Aussi eûmes-nous souvent à supporter des injures et à éprouver de grosses pertes par les pour compte qu'on nous laissait, mais, au demeurant, je revendique fièrement, devant l'opinion et les Pouvoirs publics, l'honneur d'avoir, d'abord avec mon pauvre et regretté frère, Paul Douysset, décédé à peu près ignoré, et depuis seul, par ma création de vigne américaine et un apostolat de plus d'un demi-siècle, coopéré, dans la mesure de nos forces et de nos ressources, à la réalisation d'une œuvre essentiellement bienfaisante et patriotique. Bienfaisante, puisqu'elle a arraché à la misère noire où elles s'enlisaient de plus en plus, tous les jours, nos malheureuses populations méridionales ; patriotique parce qu'elle a conservé à la France, notre chère patrie, la plus belle fleur de sa couronne, la source la plus féconde de sa fortune.

Après avoir retiré de ma dite vigne américaine trois plantureuses récoltes de sarments, je constatai, vers la mi-juin 1883, que la végétation s'en était complètement arrêtée. On eût dit même que les sarments, au lieu de s'allonger, avaient tendance à rentrer en eux-mêmes. Déçu et impressionné par cette vue, je fis pratiquer des fouilles au pied de quelques ceps et reconnus que leurs radicelles étaient courtes, recroquevillées et presque noires. J'en attribuai tout d'abord la cause à la sécheresse intense de cette année, mais, après étude sérieuse du phénomène, je me rendis compte que j'étais en présence d'une attaque de Court-Noué, et me mis en mesure de la combattre. Après avoir fait apporter sur les lieux la quantité de chaux vive en pierres nécessaire pour l'opération de sauvetage, je fis d'abord déchausser tous les ceps, sauf quelques-uns que je laissai comme témoins dans un petit coin, et mettre cinq pierres de chaux dans chaque cuvette. Les pierres restantes furent délitées en les trempant dans le canal avec les paniers en osier, et la poudre en provenant fut répandue à la pelle dans l'entière vigne déchausée. Et après avoir fait recouvrir les cuvettes à la main et passé l'entre sol à la gratteuse, j'inondai copieusement le tout avec de l'eau du canal.

Vingt jours environ après, la végétation avait repris son essor et les nouvelles fouilles, pratiquées au pied de quelques ceps, mirent à jour des radicelles turgescentes, fraîches et rayonnant dans un milieu adouci et ameubli par le délitement naturel des pierres de chaux. Ces résultats sont d'autant plus intéressants et suggestionnants en faveur du chaulage que la partie de la vigne laissée sans chaux était dans l'état attristant d'auparavant.

Je puis, du reste, mentionner un autre cas où la chaux a agi avec une grande énergie. Un de mes compatriotes, Martin Couleur, eut, voilà trois ans, une vigne de Carignan mise à mal, en partie, par le Court-Noué. Or, en apportant au pied de chaque cep malade, préalablement déchaussé, cinq pierres de chaux et une pelletée de terre des chemins, mélangée à 100 grammes de soufre trituré, il l'a si bien délivrée du Court-Noué que les souches ainsi traitées sont plus belles que celles qui n'ont jamais été malades.

Enfin, un ingénieur agricole, Beckérich, dans un article très intéressant, inséré dans le bulletin du Syndicat central du 1er avril dernier, fait ressortir, en s'appuyant sur des expériences d'Oberlin, en Allemagne, et de Girard, professeur à l'Institut agronomique, que l'apport seul de copieuses fumures au sol ne suffit pas pour faire intensifier les récoltes et qu'il faut aider le sol à se débarrasser des toxines ou poisons que les végétaux sécrètent comme les animaux et qui ne peuvent être détruits par la réaction alcaline ou acide de la terre. Un certain nombre de substances permettent d'obtenir ce résultat, c'est-à-dire de désinfecter le sol des bactéries dénitrifiantes : sulfure de carbone, chloroforme, benzol, éther. Mais comme elles sont beaucoup trop chères, il convient de se retourner vers un composé de soufre et de chaux qu'on peut trouver dans le commerce sous le nom de bouillie sulfocalcique et qu'on peut employer, sans instruments nouveaux, avec nos pulvérisateurs, en hiver, pendant le sommeil de la végétation.

Cette bouillie devrait être diluée à raison de 4 kilos par 100 litres d'eau et répandue à la dose de 200 litres par are.

Ce nouveau procédé de pratique agricole est à base de chaux, ce qui nous permet de conclure que la chaux a toujours joué et jouera un grand rôle en agriculture.

Ne boudons donc pas contre le bon M. Queuille, qui nous croyant ignorant d'une pratique avantageuse et propre à intensifier notre production, considéra comme un devoir de nous la faire signaler. Bornons-nous à rappeler l'aphorisme tiré d'Horace : « Bis repetita placent. »

Elie Douysset,

*secrétaire de la Société départementale d'encouragement à l'Agriculture de l'Hérault.*

## FAIRE MIEUX POUR VENDRE PLUS CHER

**Alors nous solutionnerons la vie présente**

En viticulture comme en toutes choses, la vie est une lutte permanente qui doit avoir pour effet de nous assurer des recettes supérieures à nos dépenses de production et personnelles.

La limitation des dépenses personnelles s'impose en première ligne. Elle est en toutes choses, particulières et générales, simple question d'honnêteté et de bon sens (légèrement enfiévré présentement). Nous ne nous en occuperons pas, la vie qui s'impose étant une simple question de temps.

On a sous de multiples formes essayé tour à tour de remettre sur pied la production vinicole dans ses crises en augmentant ses rendements.

Tant que cette augmentation a correspondu à des besoins à satisfaire, les résultats ont été bons.

Présentement, il cesse d'en être ainsi et nous devons chercher ailleurs une solution à la crise qui nous envahit.

Le produit recette étant la multiplication de la quantité (dont nous devons abandonner la poursuite exagérée) par le prix, la première solution à envisager, la plus simple est d'obtenir l'augmentation des prix si elle est possible.

Les prix sont facteur de la qualité. Peut-on l'augmenter pour se couvrir ? L'expérience nous en donne la certitude. N'a-t-on pas vu de tout temps des viticulteurs ne récoltant au Nord comme au Sud de nous que 30 hectolitres à l'hectare obtenir des résultats financiers supérieurs à d'autres en récoltant 150 ? surtout présentement.

Il est certain que si les premiers avaient travaillé comme les derniers, ils auraient été les plus malheureux.

Par amour propre, et pour éviter des recherches fatigantes, nous, Méridionaux, avons dit et répété que c'était la nature et la région qui faisaient les vins de prix. En regardant les choses de près, en comparant les méthodes de travail, on s'aperçoit que bien d'autres causes y contribuent ; et si on les analyse, qu'elles sont prédominantes.

Les travaux constants de nos savants œnologues et chimistes, ainsi que les nouveaux moyens d'action scientifiques dont nous disposons ouvrent des horizons infinis vers de nouveaux résultats possibles. L'industrialisation appliquée aux produits de la vigne est une mine de richesses à venir.

Présentement, les perspectives effraient nos vieux généraux. En attendant leur acclimatation qui commence, nous n'y insisterons pas pour éviter les discordes intestines bruyantes qui paralysent tout, et laisserons l'industrialisation pour parer aux crises plus lointaines.

Nous pouvons obtenir simplement une première amélioration de nos qualités, de nos prix et par suite de la situation générale par la mise au point logique de nos méthodes de travail comme nous allons le voir.

Les raisins fruits de la vigne sont constitués par des grains portés en groupes de grosseurs variables par les grappes.

La constitution chimique des grains et des grappes est absolument différente.

Toutes les matières formant les grains sont utiles et utilisables à la bonne qualité des différents vins que la pratique a sanctionnés : pulpes, peaux et pépins. Liquides plus ou moins sucrés et acides, couleur, bouquet, tanin et levures.

Les grappes sont formées de petites branches ligneuses et herbacées contenant près de 80 % d'eau de végétation non sucrée et de mauvais goût.

Leur immersion ou leur contact prolongé avec la vendange, par suite de l'absorption endosmotique, leur fait absorber les liquides utiles sucrés ou alcooliques et rejeter dans la masse leur eau de végétation de mauvais goût qui affaiblira le degré du vin final.

Le sectionnement et l'écrasement des grappes pendant le foulage en augmente les mauvais effets.

Pratiquement, pour faire un travail normal, 100 litres de vin moyen de 9° environ, il faut compter 120 kg. de raisins. Le marc ou résidu restant pèse moyennement 12 kg. (avec variation de 1 kg. en plus ou en moins suivant récolte ou travail). Ces 12 kg. de marc comprennent 4 kg. 800 de matière sèche constituée des raisins et 4 kg. 800 de liquide non sucré de mauvais goût (dont 4 kg. apportés par la grappe). Des analyses répétées ont montré que le marc bien travaillé contenait 60 % de liquide. Les 12 kg. résidus de la production d'un hectolitre de vin comportaient donc 7 kg. 200 de liquide, dont 8 kg. 400 d'eau de végétation non sucrée, des rafles et des pépins et 2 kg. 400 de liquide sucré ou alcoolisé à recueillir par lavage ou distillation.

Si la séparation de la grappe a été rapide, on n'aura perdu que 2 l. $4 \times 9 = 2$ dixièmes de degré d'alcool environ. Si elle a été lente, on aura perdu $7{,}2 \times 9 = 6$ 1/2 dixième de degré d'alcool.

Si la macération des rafles dans le vin alcoolisé est prolongée, la perte augmente par suite du passage endosmotique plus rapide de l'alcool que de l'eau au travers des tissus de rafles. La perte peut atteindre et dépasser un degré, comme l'a démontré pratiquement la comparaison des vinifications des mêmes raisins en vins rouges, rosés ou blancs.

En résumé, la vinification normale courante méridionale correspond à un mouillage des jus sucrés de raisins de 5 à 10 % avec de l'eau chargée de mauvais goûts. On a essayé depuis une vingtaine d'années d'y obvier en partie en réduisant au minimum la durée des fermentations, ce qui laissait dans les rafles du marc une partie de l'eau non sucrée. Mais après l'avoir localisée ainsi, on s'est hâté de la récupérer pour l'additionner à la cuve en intensifiant les appareils de pressurage dont les liquides extraits après avoir été qualifiés d'eau ont été admis comme pur jus de raisin.

Si les défauts résultant de la rafle noyée dans la masse de la production ont échappé aux producteurs méridionaux, il en a été autrement dans les régions où la qualité et le prix des vins constituent l'arme de défense principale des viticulteurs.

Dans les régions chaudes, on laisse mûrir pour obtenir une dissiccation partielle des grappes qui fera disparaître en partie leur mauvais effet.

On foule avec précaution, souvent aux pieds ce qui est le meilleur moyen de ne pas abîmer les grappes. On fermente dans de petites cuves que l'on brasse pour dissoudre les principes utiles retenus par les peaux et l'on décuve rapidement souvent avec plusieurs degrés de liqueur pour éviter l'effet nuisible des rafles. On presse enfin avec ménagements par opérations échelonnées et l'on a soin de mettre à part les vins de presse qui se vendent le plus souvent à moitié prix du vin de goutte.

Si les viticulteurs méridionaux prenaient les mêmes précautions que leurs collègues des autres régions à vins réputés, des expériences multiples ont montré que les écarts de qualité diminueraient au point de presque disparaître. Cela nous permettrait d'élargir nos marchés à l'extérieur et de relever nos prix.

La fermentation lente avec macération prolongée des peaux, quand les grappes ont été éliminées ou desséchées en partie, a été de tout temps la base d'obtention des bons vins réputés du Midi.

C'est ainsi qu'on obtenait autrefois les Saint-Georges et les Maury qu'on ne décuvait souvent qu'à la Noël, et qu'aujourd'hui on produit les vins rouges dits d'apéritifs dont la consommation va sans cesse en augmentant. Ces derniers grâce à l'égrappage.

La pratique de l'égrappage a été de tout temps un très gros embarras pour la rentrée rapide indispensable des récoltes.

Cet embarras a été en augmentant avec l'extension de nos vignobles et nos cultures intensives.

L'égrappage à main est impossible parce que trop long. Quand on a commencé à introduire la mécanique dans les caves, on l'a utilisée d'abord à augmenter la rentrée de la récolte, puis à activer les décuvaisons pour éviter la piqûre et réduire la capacité des vases vinaires qui prenaient des proportions exagérées (un tiers en plus que la récolte ). Cela a conduit à procéder en même temps à la rentrée et au décuvage, c'est-à-dire à doubler le personnel de la cave, ce qui nous crée présentement des difficultés énormes.

On a demandé aux premiers moteurs introduits dans les caves successivement le pompage des vins, l'élévation et le foulage, la distribution de la vendange, puis le pressurage. Leur puissance a dû être augmentée au fur et à mesure pour répondre sensiblement à tous ces besoins, finalement on est tombé dans l'exagération qui consiste à faire de grosses dépenses mécaniques, pour un travail normal d'une vingtaine de jours, dont l'intérêt, l'amortissement et l'entretien font plus que doubler les dépenses de main-d'œuvre exagérées par suite de sa trop courte période de travail.

Si l'on recherche l'application d'une petite partie de la force mécanique des caves à l'égrappage, on voit que ce travail s'obtient très simplement, non seulement sans dépenses, mais en conduisant à des économies sensibles par la simplification qui en résulte pour tous les autres travaux, en même temps qu'une augmentation de qualité des vins, résultant de l'élimination des rafles matières sans valeur et dépréciantes des vins et alcools à produire.

Si l'on vinifie en rouge : par hectolitre de vin fait, c'est-à-dire par 120 kg.

de raisin enfermés, la pratique a montré qu'il fallait disposer de 150 litres de cuve (1/3 en plus du vin).

Si l'on égrappe à l'arrivée des vendanges, il suffira de 108 litres de cuves, dont on arrêtera le remplissage aux cinq sixièmes de leur hauteur pour laisser se faire la première fermentation, puis qu'on ouillera au fur et à mesure à fond avec du vin fermenté.

De ce fait, la partie surnageante de marc se trouvera immergée et pourra attendre le décuvage en améliorant le vin par la dissolution des principes utiles à l'abri de toute piqûre. On brassera avant de décuver. Pour établir la cave d'un domaine, il faudra prévoir 108 hectolitres de cuves par 100 hectolitres de prévision de récolte ou mieux 100 plus 8 superposées, au-dessus par de petites cuves qui sans peine et sans travail permettent de faire les ouillages échelonnés comme nous venons de le dire.

Comme dans ces conditions plus rien ne presse à décuver. on se contentera de rentrer la vendange qu'un petit moteur de 6 à 7 chevaux avec trois bons hommes de confiance pourront jusqu'à concurrence des 100.000 kg. (800 hect. de vin fait) rentrer, élever, égrapper, fouler et distribuer dans les cuves, qui seront remplies et ouillées journellement.

Toute la vendange rentrée, une fois débarrassé du personnel supplémentaire mobile, les mêmes trois hommes de confiance, au lieu d'être mis au repos faute de travail, ce qui arrive trop souvent pour les tenir attachés à la terre, procéderont avec le même moteur actionnant la pompe et le pressoir de la cave à décuver, liquider les vins et les marcs, dont le volume se trouvera réduit de un tiers (environ 8 litres ou kilo par hectolitre). Le décuvage peut se faire par décantation naturelle ou décantation mécanique à l'aide d'une pompe sortant le vin et le marc, l'envoyant sur un séparateur de jus mécanique qui renverra le vin dans une cuve de réserve et le marc directement au pressoir qui le liquidera. Comme il n'y a plus de grappe susceptible d'engorger les appareils et de donner de mauvais goût aux vins de presse, on peut employer sans inconvénient soit les presses continues à fonctionnement automatique régulier, soit les pressoirs ordinaires en réduisant la hauteur de charge à une hauteur de 0,40 à 0,50 et la durée à 4 ou 5 heures avec ou sans remaniage. Les marcs réduits du tiers en poids auront une teneur en alcool sensiblement régulière de environ 50 % de liquide alcoolique même degré que le vin. Par 100 kg. (pour un vin de 9°, 4 l. 5 alcool par 100 kg. marcs). L'alcool obtenu sera bien supérieur à celui donné présentement par la distillation des marcs.

L'ensilage de ces marcs devra se faire avantageusement dans des cuves étanches légèrement arrosées. L'épuisement par diffusion se fera difficilement, mais la distillation par immersion très simplement.

En résumé, avec une installation des plus simples, un personnel très réduit, on peut, en appliquant l'égrappage, rentrer très rapidement les vendanges en les vinifiant à volonté en rouge, rosé ou blanc et en produisant des vins de qualité supérieure.

La vendange arrivant à la cave est foulée et égrappée avec élévation au-dessus des cuves (avant par chaîne élévatoire ou par pompe après).

La vendange foulée, égrappée, élevée au-dessus des cuves est distribuée par écoulement direct (pente de 60 centimètres par mètre) dans les cuves que l'on remplit successivement jusqu'aux 5/6 de leur hauteur, ayant soin de remplir en même temps la petite cuve de 8 % de contenance établie au-dessus de la cuve en remplissage.

Si l'on vinifie en rouge 24 heures après la grosse fermentation, on fait le plein avec le contenu de la petite cuve et l'on ferme la cuve en attendant la fin des vendanges pour la décuver.

Si l'on vinifie en rosé, aussitôt la fermentation amorcée et le marc monté, on décante le moût clair du bas, qu'on remplace par du moût frais qu'on retire de même au fur et à mesure, jusqu'à ce que le marc remplisse presque complètement la cuve. On fait le ouillage et on ferme pour ne décuver qu'une fois les vendanges rentrées. On aura ainsi 5/6 de vin rosé et 1/6 de vin rouge corsé, l'un et l'autre également bons.

Si l'on veut vinifier en blanc, on pourra diriger la vendange foulée, égrappée sur un séparateur de jus d'où le marc s'écoulera directement dans les pressoirs.

Si l'on veut décuver les vins rouges par pompe, il faudra prévoir et placer le séparateur mécanique de jus comme nous venons de le dire pour la vinification en blanc.

Toutes les caves existantes peuvent être aménagées facilement pour assurer ce travail.

La construction des caves neuves à établir serait considérablement réduite et simplifiée.

Les discussions que cette nouvelle manière de vinifier ne manquera pas de soulever permettront d'en préciser les détails pratiques et les résultats avantageux à en obtenir.

La Compagine des Salins du Midi s'est préoccupée depuis deux ans des mises au point de cette manière de travailler et assurera comme elle l'a toujours fait le progrès à réaliser comme elle n'a cessé de le faire depuis 1890.

P. Paul, *Ingénieur conseil viticole E. C. P.*

---

## LES RAISINS DE TABLE EN TUNISIE (1)

La Tunisie, malgré sa situation géographique qui la classe dans la zone de la vigne, malgré l'étendue totale de son territoire, 12.500.000 hectares et l'étendue de son territoire agricole, 9 millions d'hectares, est un petit pays viticole. Son vignoble dépasse à peine 27.000 hectares, soit le 1/6 de celui de l'Hérault et le 1/8 de celui de l'Algérie.

Son climat et ses sols ne conviennent qu'en partie à la vigne qui redoute

(1) Communication au Premier Congrès Commercial des raisins de table, à Agen.

particulièrement la sécheresse et le siroco très fréquents en Tunisie. Un autre caractère du vignoble tunisien, c'est qu'il constitue un exemple bien rare d'un vignoble non greffé résistant encore au Phylloxéra, malgré un foyer signalé depuis dix-neuf ans. Le reproche qu'on a fait au vignoble tunisien d'être un concurrent redoutable pour le vignoble de la Métropole est donc tout à fait infondé. Au surplus, les vins tunisiens sont plutôt des vins de coupage, riches en alcool, en couleur et en extrait et qui sont complémentaires des vins de France. La Tunisie donne et peut donner aussi à ce titre des vins mûtés au soufre, des mistelles, des vins de liqueur que la France demande à l'étranger (Espagne, Portugal, Grèce). Enfin, elle peut expédier des raisins de table et c'est l'objet de la note présente.

## Cépages de table

Déjà, avant le Protectorat, la Tunisie produisait des raisins de table très appréciés pour la consommation locale, car, si les Musulmans ne boivent pas de vin, ils sont comme les Européens et plus que ces derniers très friands de fruits et surtout de raisins. Depuis le Protectorat, la consommation locale a encore augmenté et avec elle les plantations de cépages à raisins de table ont pris une certaine importance afin de répondre aux besoins du pays. En tenant compte des treilles et des gobelets répartis dans les jardins, on peut certainement évaluer à plus de 3.000 hectares l'étendue plantée en cépages de table dans la Régence.

De plus, l'encépagement étant constitué par des cépages de première, deuxième, troisième maturité, il en résulte que les marchés tunisiens sont approvisionnés de bons raisins de table de juin à novembre et décembre. Ainsi le pays suffit à ses besoins. Il produit même un petit excédent en raisins secs (Muscat d'Alexandrie) qui sont facilement exportés.

Telle est, rapidement esquissée, la situation de la vigne en Tunisie. Comment peut-on améliorer cette situation en tenant compte du climat, des sols et aussi des besoins du marché français, sans concurrencer les produits de la Métropole ? Le problème est simple. Il est déjà résolu par la gamme des cépages de table existant en Tunisie.

Le marché français est abondamment pourvu de raisins à partir de 15-20 août jusqu'en septembre. Il manque de raisins de primeurs et de raisins tardifs. Or, la Tunisie pourrait contribuer à l'approvisionnement de ce marché d'une part en cépages hâtifs, d'autre part en cépages tardifs. Il suffirait de favoriser cette production par des facilités douanières et de transport.

## Raisins précoces

Dès fin de juin, la Tunisie pourrait expédier des raisins de primeur des variétés *Madeleine royale, Madeleine angevine, Madeleine Céline, Chasselas doré.*

Le choix des terrains de plantation à proximité des ports pour diminuer les frais de transport, en coteaux bien exposés, terres siliceuses, riches en humus, s'égouttant bien, est facile dans la Tunisie du Nord, comme dans le Sahel et même dans la région de Sfax.

Au besoin, des abris et des installations sur treillages avanceront encore l'époque de maturité.

### Raisins tardifs

Sous le climat tunisien sec et chaud, on peut considérer comme variété demi-précoce une variété qui est très répandue dans la Régence et qui est de troisième maturité en France : le muscat d'Alexandrie (Zebib des Indigènes, Zibibo des Italiens). Le marché de Tunis reçoit des raisins de ce muscat dès la première quinzaine d'août. On pourrait en exporter surtout fin août et en septembre sans nuire aux produits français, car cette variété de raisin, par son goût spécial, a une clientèle bien limitée.

Des muscats pourraient ainsi être expédiés de Raf-Raf (environs de Bizerte), des régions de Tunis, du Cap Bon et Bou-Ficha.

Il pourrait en être expédié aussi du Sahel, du Sud-Tunisien, de l'île célèbre de Djerba et de la région de Zarzis.

Mais la Régence peut produire des variétés franchement tardives, savoir :

*Muscat d'Alexandrie*, en situation moins chaude, mûrissant en septembre ;

Le *Rassegui blanc*, dérivé sans doute du *Rosaki*, maturité à partir du 15 septembre ;

Le *Bidh-el-Hammam* (jaune doré), maturité fin septembre ou début d'octobre, commun dans les jardins de Tunis ;

Le *Bezoul-el-Khadem*, raisin couleur violet-rougeâtre, maturité en octobre ;

Le *Muscat de Bizerte* (Meski des indigènes), jaune doré, très tardif, maturité fin octobre.

Ces dernières variétés, surtout les plus tardives, sont à peau épaisse, particularité qui les fait déprécier pour la consommation locale immédiate, mais qui est précieuse pour leur conservation sur souche et pour leur transport à longue distance.

Ces variétés présentent souvent des ceps coulards. Il est indispensable de sélectionner les boutures avant la plantation, comme aussi de donner aux ceps une formation à grand développement avec taille annuelle courte.

Toutes ces variétés existent dans les collections de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et peuvent être facilement multipliées.

### Raisins secs

Enfin, la Tunisie peut encore produire, et elle produit dans plusieurs situations chaudes, des raisins secs (surtout avec le *Muscat d'Alexandrie*).

Ces mêmes situations conviennent pour la culture des *Corinthes* et des *Sultanines aux raisins sans pépins*, cépages particulièrement appréciés dans la pâtisserie fine.

Quand on songe que la France importe chaque année pour 15 millions de francs de raisins secs, qu'elle demande surtout à l'Espagne, la Grèce, la Turquie et à l'Egypte, on comprend qu'elle a intérêt à favoriser, dans la Régence de Tunis, cette culture des cépages pour raisins secs qui peut lui donner des produits aussi beaux que ceux des pays étrangers qui sont ses fournisseurs actuels, Malaga, Corinthe, Smyrne.

## Conclusion

Ce serait une erreur économique que de ne pas demander à la Tunisie les produits alimentaires que son sol peut produire, surtout quand ces produits sont complémentaires de ceux de la Métropole. C'est précisément le cas des raisins de table et surtout des raisins précoces et des raisins tardifs. Mais encore faut-il assurer à la Régence non pas seulement les débouchés pour ses produits, mais encore un régime de liberté commerciale qui lui permette d'orienter plus nettement encore son vignoble vers la production des variétés précoces et tardives de raisins de table.

La viticulture tunisienne, qui est surtout l'œuvre des colons et des capitaux français, suivra volontiers cette orientation, avec le bienveillant concours du Gouvernement du Protectorat, mais elle demande à la France l'aide et les conseils de ses spécialistes hautement autorisés, et en particulier de ceux du Congrès d'Agen, et des mesures douanières favorables à l'exportation de ses produits.

Actuellement, la sortie des raisins de table de Tunisie sur la France fait l'objet d'une législation spéciale. Ainsi les raisins de table frais importés en France, en caissettes ne dépassant pas 20 kilos, paient en droits de douane :

*Raisins de table autres que les muscats :*

Droits de douane : du 15 juillet au 1er novembre : 8 fr. les 100 kilos.

Droits de douane : du 1er novembre au 15 juillet : 20 fr. les 100 kilos.

*Raisins muscats :*

Droits de douane : du 15 septembre au 1er novembre : 20 fr. les 100 kilos.

Droits de douane : du 1er novembre au 15 septembre : franchise avec une limite de 25.000 quintaux de raisins muscat.

Ces droits et ces restrictions gênent considérablement la production et le commerce. Aussi faut-il exprimer le vœu, dans l'intérêt commun de la France et de la Tunisie, que ces barrières disparaîtront et que l'union douanière viendra favoriser la culture, les échanges et le commerce des deux pays.

P. Gillin,
*Directeur des Services et de l'Enseignement Agricoles à Tunis.*

---

## RESULTATS DE SEIZE ANNEES D'OBSERVATIONS DANS DES CHAMPS D'EXPERIENCES DE PORTE-GREFFES ET DE PRODUCTEURS DIRECTS (1)

Beaucoup se sont dit, pressés d'arriver à un résultat pratique : ne considérons le direct que comme greffon et négligeons, pour le moment, l'étude de sa résistance phylloxérique, de celle qu'il peut avoir à la chlorose et de l'adaptation aux différents terrains, au milieu de l'étude déjà si complexe d'un direct au point de vue greffon (résistance au Mildiou, à l'Oïdium, à l'An-

(1) Voir *Revue* Nos 1635, 1638, 1642 et 1643, pages 289, 339, 404 et 420.

trachnose, à la gelée etc.., maturité, rendement en jus, grains verts, grosseur de grain, c'est-à-dire à la n° puissance).

Nous concevons volontiers que, si l'on voulait attendre qu'un direct soit étudié à fond, on attendrait bien longtemps, ce qui dans la pratique, lorsqu'il s'agit de faire produire rapidement le capital engagé, est impossible. Il y a donc lieu, pour ceux qui ne peuvent, dans les années à fort Mildiou, sulfater sans arrêt, d'avoir tout au moins (mais pas dans les régions à crus de qualité) quelques carrés de directs greffés, puisque beaucoup ne paraissent pas souffrir du greffage.

Cependant, sans avoir la moindre idée préconçue, nous mettons une fois de plus nos lecteurs en garde contre tout emballement, ce qui ne doit pas empêcher ceux qui ont des champ d'expériences particuliers, ainsi que les écoles et stations viticoles, d'étudier les directs sous le rapport de leur résistance phylloxérique et à la chlorose, de même que l'affinité de telle ou telle association et les aptitudes de tel direct, greffé sur divers porte-greffes et franc de pied.

Nous donnons ici les tableaux concernant cette expérience un peu courte, faite avec de plus nombreux pieds (mais moins longtemps) que dans nos autres champs d'expériences.

Ces directs, puisque nous nous sommes proposés au lieu dit « Sous Châtillon » de produire autant que d'expérimenter, sont sulfatés et soufrés, mais bien moins que les vinifera. Alors que dans les années à fort Mildiou nous donnons, à nos chasselas par exemple, 5 sulfatages et quelques poudrages, nous en donnons 2 à 3 à cette plantation de directs, d'autres années moins, d'autres plus.

Nous ne parlerons pas pour cette fois de leur vin au point de vue qualité pour chacun des numéros (ce que nous n'avons pu faire a été fait heureusement par la Station viticole de Lausanne, c'est-à-dire vinifier chaque numéro à part) ; contentons-nous pour le moment de dire, pour les blancs, que ceux-ci sont mélangés à la cuve d'une part par moitié avec des chasselas et d'autre part dans la proportion de 3/4 de directs et de 1/4 de chasselas, tous les blancs en mélange et ceci depuis quatre ans. Le vin produit a été déclaré, non pas identique à celui de nos régions, mais lui ressemblant et très buvable. Nous ne voulons pas anticiper ici, n'ayant pas de temps en ce moment, mais dès que nous le pourrons, nous nous rendrons compte des dégustations et envisagerons brièvement la question commerciale de ce vin ; disons simplement que cette dégustation semble sur 4 ans (de 1918 à 1921) nous montrer qu'il faut, non pas abandonner cette étude, mais être prudent, surtout dans une région où on produit un vin ayant des caractères presque inimitables, qui font que la clientèle en accepte difficilement un autre.

Nous sommes donc arrivés à la conclusion provisoire qu'avec ces numéros-là (on verra plus loin que nous avons décidé de ne plus multiplier du tout 2 ou 3 d'entre eux) et même qu'en général nous n'augmenterons pas beaucoup pour le moment la surface cultivée en directs qui est de 8 ares (en

blancs) contre 270 ares, superficie de notre vignoble de chasselas. De plus, nous concluons encore que nous boirions nous-mêmes à l'ordinaire ces coupages que nous ne craindrions pas d'offrir à nos invités, car nous avons remarqué que les fins dégustateurs étaient plus rares qu'on ne le croit et que jusqu'à présent nous n'avons trouvé personne déclarant ou faisant mine de trouver ces produits imbuvables.

Le fameux goût foxé, genre noah, n'a apparu dans ces coupages que rarement, ainsi en 1918, année de mauvaise maturité pour ces directs et encore plus pour le lot de chasselas ayant servi au coupage et provenant cette fois d'une vigne mal exposée.

Toutefois nous avons l'impression nette que ce vin de directs provenant d'une ou de plusieurs variétés et non coupé de vin du pays ne serait pas accepté (ou très mal) par des consommateurs qui, nous le répétons, sont trop habitués aux produits du bassin du Léman. Cependant le vin en question pourrait passer comme vin de ferme.

Nous avons recherché la réponse à la question suivante : peut-on, dans les régions de moyenne qualité (nous ne parlons ni d'Yvorne, ni du Dézaley, ni de Féternes près Thonon, ni du Crépy près Douvaine), cultiver quelques carrés de directs, en vue d'une assurance contre les périodes de fort Mildiou, et peut-on prudemment faire des coupages avec des chasselas à la cuve ou entre le vin fait et en quelles proportions? Ce vin sera-t-il accepté par la clientèle et à quel prix?

Aujourd'hui nous pouvons répondre que ce vin est très buvable, qu'on en boit même en Suisse du plus mauvais, mais qu'il se vendra à un prix inférieur à celui du vin de chasselas. Ajoutons que depuis longtemps il existe dans ce pays (à côté d'hôtels, de commerçants, d'auberges qui, heureusement, maintiennent haut et ferme la réputation de nos vins) des coupages bien pires, sur lesquels il y aurait long à dire et qui sont autrement déshonnêtes.

Mais nous ne pouvons pas encore répondre à la seule question importante : est-ce que cette opération rendra de l'argent aux viticulteurs du bassin du Léman? Avantages : assurance contre le Mildiou, contre l'Oïdium, réaction de la plupart de ces directs plus forte contre les gelées (facilité de rebourgeonnements fructifères de plusieurs variétés de directs) : par contre rendement en jus inférieur, pour un même poids de raisin, par suite d'une chair plus ferme et de pépins plus gros de certaines variétés. Cette étude reste à faire pour chaque producteur direct et on devrait non seulement peser, mais compter le nombre de litres produit par pied. Pour certaines variétés (quelques-unes ont beaucoup de grains verts jusqu'à la fin de la végétation), l'expérience serait désastreuse et ne compenserait pas les frais de sulfatage et la peine ; pour d'autres, nous ne serions pas étonnés qu'elle tourne à l'avantage de tel ou tel numéro d'hybrides.

Il semble toutefois se dégager pour nous l'impression suivante : c'est que ce que nous avons vu de cette expérience ne nous emballe pas, mais qu'elle vaut la peine d'être continuée, non seulement par les stations viticoles, mais

par quelques particuliers, qui auront toujours la ressource de boire eux-mêmes ce vin.

En ce qui concerne les rouges de cette expérience, nous sommes toujours arrivés à les vendre à notre vigneron, sans qu'il s'en plaigne, avec les variétés rouges indigènes plantées comme accessoire au bord des murs, comme c'est l'habitude chez nous, et qui lui ont fait un vin de ferme.

A ces rouges ont été, depuis une dizaine d'années, mélangés à la cuve, non seulement les numéros d'hybrides rouges en expérience dans les autres champs d'expériences, mais aussi les blancs. A côté de quelques bons numéros, il y en a d'exécrables; mais figuraient aussi dans cette salade quelques pieds de cépages rouges fins (pinots) et quelques gamays, limbergers, etc. de notre collection ampélographique. Chose curieuse, une année notre vigneron s'est plaint que l'introduction d'un ou de quelques numéros de directs (nous n'avons pas pu savoir lequel ou lesquels) lui avait rendu son vin non pas framboisé, mais imbuvable (il l'a bu quand même) à cause d'un goût introduit.

A Veyrier (Suisse) et Etrembières (Haute-Savoie), les produits de nos champs d'expériences (hybrides rouges mélangés aux chasselas) ont toujours trouvé preneurs à un prix égal, les premières années, un peu inférieur dans la suite chez les cafetiers et hôteliers qui, grâce sans doute à du sucre et des coupages, ne se sont jamais plaints. S'ils donnaient un prix un peu inféreur, c'était, disaient-ils (et ils avaient raison), à cause du moindre rendement en jus. Cet inconvénient nous paraît être le gros point d'interrogation, plus que la crainte, chose également à envisager, de jeter un discrédit sur des régions moyennes, discrédit qui serait évitable si les mœurs étaient honnêtes, si les vins de vinifera, de directs, étaient offerts comme tels au public consommateur qui pourrait ainsi choisir au lieu d'être trompé.

Nous ignorons pour le moment totalement, ne les ayant pas essayés, quelle tournure les nouveaux numéros, tels par exemple les Estella, les Baco, etc., donneront à ce problème. Ayant eu l'occasion de déguster des produits qui nous ont paru tellement supérieurs à ceux des numéros essayés par nous jusqu'à présent, il nous semble qu'on est arrivé à faire beaucoup mieux. Est-ce une raison pour, sans plus ample informé, polluer les bourgognes, les ermitages, les bordeaux, vins du Rhin, les dézaleys, yvornes, la Côte ? Certes non, cela semble absurde. Nous croyons que beaucoup s'emballent, mais ce n'est pas une raison pour empêcher les particuliers qui obtiennent déjà des vins plus que moyens, de faire du vin de ferme, d'en diminuer le prix de revient. Non, c'est arbitraire, autant que la boutade que nous avons entendue de la bouche d'un fonctionnaire qui se refuse même à étudier les directs, au cours d'une visite qu'il faisait à Saint-Valier (Drôme), aux champs d'expériences de directs de MM. Desmoulins et Villard.

Il y a maintes situations en France où des directs ont été plantés : vallée du Rhône, plaine des environs de Chambéry, Alpes-Maritimes, etc. A Nice, par exemple, il y a des amateurs de vin framboisé (Isabelle), provenant de plantations le long de l'embouchure du Var et que les propriétaires auxquels

nous avons causé ne songent pas à arracher. Pourtant ce cépage n'envahit pas les coteaux de Bellet, tout près de là, qui produisent un cru réputé. Le robuste bon sens des paysans en exclut l'Isabelle sans qu'il soit nécessaire de réchauffer des arrêtés d'Etat moyennageux comme en Suisse où certains cantons ont interdit toute plantation de producteurs directs.

(*A suivre.*) J. Burnat et H. Meyer.

# ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de décembre 1925 (H. A.). — La situation vinicole méridionale (Aristide Cairel. — A l'Académie d'agriculture (J. D. L. R.). — Bibliographie.

**Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de décembre 1925.** — La situation du marché au moment de la trêve des confiseurs, c'est-à-dire des inventaires de fin d'année, de fêtes, etc., est ce qu'elle est d'ordinaire à pareille époque. C'est le calme à peu près absolu. Les cours vont-ils s'orienter à la hausse ? On l'espère ; mais tout dépend aussi de l'allure générale des affaires, qui n'est pas brillante aujourd'hui, et pour cause !

Pourtant les chiffres que nous apporte le *Journal officiel* du 14 janvier sont encourageants.

Les sorties du troisième mois de la campagne s'inscrivent pour 4.710.672 hectolitres, contre 4.801.616 le mois précédent et 4.046.933 en décembre 1924. Au total, 17.704.315 hectolitres sont déjà sortis des chais des récoltants, contre 16.104.494 l'an dernier à pareille époque.

La consommation taxée reste très élevée, avec 3.940.125 hectolitres, contre 3.792.925 en décembre 1924 et 4.331.228 hectolitres en novembre 1925. Au total, 13.968.248 hectolitres ont été absorbés par la consommation taxée pendant ces trois mois, contre 12.220.680 hectolitres l'an dernier pour la même durée. Ici encore, progrès, et progrès important.

Pour les stocks du commerce, 12.670.182 au lieu de 13.165.018 hectolitres l'an dernier à fin décembre, et 13.796.654 hectolitres à fin novembre 1925. Le gros écart entre ces deux chiffres s'explique par la destination des vins retirés de la propriété, qui est autre que la consommation taxée ; la distillation, qui est active étant donnés les prix des alcools, a dû jouer ici un rôle important.

Tous ces symptômes sont favorables pour la situation prochaine du marché. On lira d'autre part des détails sur les marchés des grandes places du Midi, qui confirment cette heureuse impression.

H. A.

## La situation vinicole méridionale

*La situation et les cours. — Les Travaux du mois de janvier. — Au Vignoble. Au chai*

A l'heure actuelle, les Bourses vinicoles méridionales paraissent jusqu'ici arrivées au tournant décisif du chemin qu'elles suivent depuis plusieurs semaines ; il est indéniable que les Marchés aux vins du Midi présentent depuis quelques jours tous les symptômes d'une orientation nouvelle allant vers un revirement dans la situation vinicole ; l'on sent depuis le 12 janvier la vitalité naturelle des marchés désireux de faire des affaires, et d'aller carrément de l'avant, pour peu que l'ambiance y soit nettement favorable. L'accalmie dans les affaires qui subsiste depuis de longues semaines a donc tendance à s'effacer légèrement pour faire place à une reprise générale d'affaires. A quel moment ? A quelle date se dessinera ce mouvement ? La généralité des négociants en vins du Midi estime et présume que vers le 20 ou le 25 janvier, la reprise sera déclenchée par le commerce de l'extérieur. Il serait, croyons-nous, téméraire d'avancer des pronostics et de s'aventurer à la légère sur la date exacte de la reprise, cependant, depuis une huitaine, l'on remarque la présence de très nombreux négociants du Centre, ainsi que des villes aux grands centres ouvriers comme Saint-Etienne, Lyon, Nancy, la banlieue de Paris, où s'absorbent des volumes de vin en quantités considérables. La présence de négociants de l'extérieur sur les places de Perpignan, Narbonne, Carcassonne, Béziers, Nîmes et Montpellier est un réconfort pour nos laborieux vignerons. N'indique-t-elle pas des besoins impérieux et nécessaires dans les chais du négoce ? Les visites du commerce étranger au Midi ne se bornent pas à venir observer et suivre les Bourses vinicoles ; les très nombreux pourparlers engagés depuis quelques jours en caves logées en quantités de 1.500 à 3.000 et même 4.000 hectos pour des vins des gammes de 9°, 10°, 11°, laissent présager un mouvement prochain et important de transactions avant peu. L'on sent que le commerce serait très disposé à acheter en caves logées sur les bases de 6 fr. 80 à 6 fr. 90 le degré, mais l'énergique résistance et la ferme ténacité de nos producteurs méridionaux empêche le négoce de réaliser ses espoirs ; force est donc pour ce dernier de se contenter d'effectuer des achats aux prix indiqués plus haut pour un volume d'hectolitres des plus restreints avec conditions d'enlèvement de la marchandise sous huitaine.

Les vignerons méridionaux qui possèdent des vins d'excellente tenue, d'un joli rouge, avec bonne coloration dans les titres alcooliques de 9°, 9°5, 10°, 10°5 et 11°, n'hésitent pas à demander résolument les prix de 7 fr. 30 et 7 fr. 40 à 7 fr. 50 le degré ; ne craignons pas de dire que nos producteurs obtiennent facilement ces prix lorsque les négociants savent apprécier la qualité des vins.

Les vins de qualité ordinaire en 8°, 8°5 et 9° se traitent dans les prix de 7 fr. le degré, en logé avec un délai rapproché de un à deux mois. La distillerie offre carrément 6 fr. à 6 fr. 25 le degré pour des vins destinés aux alambics, mais les transactions sont assez rares à ces prix. Les vins rosés se traitent

dans les 7 fr. 50 à 7 fr. 75, les blancs dans les 8 fr. 50 à 9 francs le degré.

Il convient d'attendre encore quelques jours pour voir se préciser l'orientation définitive de la situation vinicole. l'hypothèse d'une grande reprise d'affaires est plausible, mais pour cela, il est bon que la Viticulture se montre patiente. Nos viticulteurs du Midi sont convaincus et conservent l'espoir vers l'avenir de prix plus élevés que les cours de 7 francs à 7 fr 25 le degré. L'espérance de nos récoltants est fonction de deux éléments primordiaux, la ténacité et la confiance ; toutes deux ne sont-elles pas la garantie essentielle du succès ?...

*Les travaux au vignoble et dans les chais au mois de janvier*

*Au vignoble.* — Il convient de se hâter à poursuivre l'enfouissement des fumiers de bergerie, ainsi que d'écurie, à ce sujet, il y a grandement intérêt en général pour les fumiers de ferme à les enfouir avant l'hiver, et surtout avant les pluies les plus grosses, afin que l'assimilation des éléments fertilisants s'effectue ; il y a lieu de faire observer à nos vignerons qu'ils ont la plupart du temps bien tort de laisser en tas dans leurs vignobles, et cela pendant une assez longue durée, leurs fumiers. Qu'en réulte-t-il ? Les fumiers sont lavés par les pluies, séchés par le soleil ou le vent, et leur pouvoir fertilisant s'en trouve amoindri.

En ce qui concerne l'épandage des engrais, aucune règle fixe ne peut être dictée, seule la longue expérience de nos vignerons contribue mieux que tous les conseils, sachons dire que les épandages des engrais organiques et des engrais chimiques varient suivant la nature du sol, selon que ce dernier est compact, lourd, argileux, ou en terres légères, ou graveleuses et perméables. En matière d'engrais organiques, nous n'avons pas à préconiser tels ou tels engrais, les fumiers de bergerie ou d'écurie renferment des éléments en matières fertilisantes de premier ordre, les composts, lesquels sont des débris organiques comme les cornailles, les cuirs, les chiffons de laine, les bourettes, les déchets de viande, les déchets d'ordures ménagères constituent également des engrais de tout premier ordre. Mentionnons que le guano de poisson fait merveille comme fertilisant à recommander.

Il est utile de préconiser les opérations suivantes. *En janvier :* traitements antiphylloxériques, au sulfure de carbone ; au sulfo-carbonate de potassium ; dans les vignobles, ébouillantages, badigeonnages, lysolages, sulfurisations doivent être recommandés contre la Pyrale, la Cochylis, ainsi que les badigeonnages au sulfate de fer contre l'Anthracnose ; bien avoir soin d'effectuer ces travaux lorsqu'il ne gèle pas.

Le mois de janvier est une époque de continuation des travaux de labour ; ces derniers se poursuivent en même temps que la taille de la vigne ; lorsque la taille est terminée, avoir le soin d'enlever les sarments.

Il nous paraît intéressant de donner une recette relative à la *Cochenille de la vigne*, cette dernière finit par épuiser le pied de vigne, auquel elle s'attaque. Voici le traitement d'hiver qui nous est signalé par un viticulteur compétent.

Badigeonnage avec la formule suivante :

*Huile lourde de houille :* 40 kgs.

*Chaux vive :* 240 kgs.

*Eau : 3 tonneaux de 225 litres.*

*Mode d'emploi :* avoir le soin de verser sur la chaux vive de l'eau en quantité suffisante pour rendre la chaux fumante ; immédiatement après, verser l'huile lourde, bien mélanger les deux parties en y ajoutant de l'eau progressivement et en agitant au moyen d'une spatule en bois. Appliquer la bouillie après la taille sur tout le pied, mais surtout sous le bois de l'année avec une brosse en chiendent. L'on procède également à la destruction de la Cochenille par le décorticage, le raclage des ceps. Les moyens les plus efficaces sont les insecticides. Le lait de chaux est excellent, on l'obtient en faisant éteindre 16 *kgs de chaux* en pierre dans 20 *litres* d'eau dans un récipient en bois, compléter ensuite à 100 litres. Le badigeonnage à l'aide de ce lait de chaux est à préconiser. Après la taille, l'on peut effectuer également un badigeonnage avec une solution de sulfate de fer accompagnée d'acide sulfurique : eau, 100 litres ; sulfate de fer, 40 kgs ; acide sulfurique, 1 litre.

*Au chai.* — Il faut éviter d'avoir des foudres, des cuves ou des fûts en vidange. En tout cas, avoir le soin de bien mécher la vaisselle vinaire. Prendre la précaution de changer tous les mois les linges des bondes. En cas de gelées et de très gros froids, on doit hermétiquement fermer les celliers ou caves, et aérer, si le temps est clair et beau. L'on doit vérifier souvent les foudres, fûts et cuves vides ; il est utile de les mécher au soufre, et de les fermer hermétiquement.

ARISTIDE CAIREL.

**A l'Académie d'Agriculture.** — Dans sa dernière séance, l'Académie d'Agriculture a procédé à l'installation du nouveau secrétaire perpétuel, élu en remplacement de M. Henry Sagnier, M. Henri Hitter, professeur à l'Institut national agronomique.

Elle a élu dans la section des sciences physico-chimiques M. Edmond Kayser, professeur à l'Institut national agronomique, en remplacement de M. Maquenne, décédé.

Nous adressons à ces deux maîtres l'hommage de nos vives félicitations. — (N. D. L. R.)

## Bibliographie

Vient de paraître *Agenda Agricole et Viticole* pour 1926, par V. VERMOREL, président du Comice agricole du Beaujolais, membre de l'Académie d'Agriculture.

C'est toujours avec plaisir et profit que l'on consulte ce joli recueil élégamment présenté, bourré de renseignements et de chiffres. C'est une véritable encyclopédie agricole qui évite nombre de recherches et répond à tous les besoins.

L'Agenda Agricole et Viticole de Vermorel, revu et complété chaque année depuis 41 ans, sous une forme essentiellement pratique, contient tous les renseignements utiles à l'agriculteur et au viticulteur.

Il comprend 200 pages de texte compact pour les travaux de chaque mois, et des pages blanches pour les notes journalières.

Prix : Edition ordinaire : 4 fr. 50 ; Edition de luxe, reliure peau .. 8 fr. 50.

En vente chez l'Auteur et à la Librairie du Progrès Agricole et Viticole, à Villefranche (Rhône).

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 25 à 1 fr. 50 le litre.

*Vins rouges :* 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 225 à 275 francs.

*Vin de Touraine :* Vouvray, de 250 à 320 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 175 à 200 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 100 à 105 francs l'hectolitre.

*Vins d'Anjou :* Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

*Loire-Inférieure.* — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 5 fr. 75 à 7 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré. Vins rosés de 6 fr. à 7 fr. 25.

Midi. — *Nimes (11 janvier 1926).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11°, 6 fr. 75 le degré à enlever, à 7 francs le degré logé. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1925, 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré, Clairettes, de 8 fr. 50 à 8 fr. 75 le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Aramon blanc, 7 fr. 75 le degré environ. Trois-six à 86°, 580 à 590 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 320 à 325 fr. Trois-six de marc à 86°, 550 francs.

*Montpellier (5 janvier).* — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 55 à 77 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 8 fr. 25 à 8 fr. 75 le degré. Trois-six à 86°, les 100°, de 680 à 690 fr. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 325 à 330 francs l'hectolitre. Crème de tartre, 600 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr 05 à 2 fr. 30 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 50 le degré.

*Béziers (15 janvier).* — Récolte 1925 : Vins rouges logés, à 7 francs le degré ; vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré logés. Vins blancs ordinaires, pas d'affaires. Picpoul, de 8 fr. à 9 fr. Trois-six de vin, 86°, 590 à 600 francs. Eau-de-vie de Béziers 52°, 400 francs ; trois-six de marc, 545 à 555 francs. Eau-de-vie de marc, 330 à 335 francs.

*Pézenas (9 janvier).* — Vins rouges 1925, logés, 6 fr. 50 à 7 fr. le degré ; Vins rosés, de 7 fr. à 7 fr. 75 le degré. Picpoul, 8 fr. à 8 fr. 75 le degré. Clairette, 9 fr. » à » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, 550 à 560 francs. Eau-de-vie de marc 52°, » à » francs l'hectolitre.

*Minervois.* — Marché d'Olonzac du 17 janvier 1926.

Récolte 1925, 7 fr. à 7 fr. 25 environ le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

*Carcassonne (9 janvier 1926).* — Récolte 1925 : Vins rouges, de 7 à 12°, de 52 à 82 francs. Alcools, pas d'affaires.

*Perpignan (16 janvier).* — Vins rouge, récolte 1925, retiraisons immédiates, 6 fr. 50 à 7 francs le degré ; 7 fr. à 7 fr. 25 le degré logé. Vin blanc, 9 fr. le degré. Alcools, non rectifié, » francs les 100° ; rectifié extra neutre, » francs les 100°.

**Céréales.** — Prix des céréales : blé indigène, 129 fr. à 138 fr. : orges, 108 fr. à 111 fr., escourgeons, 98 à 102 fr. 50; maïs, 111 à 115 fr. ; seigle, 91 à 95 fr. ; sarrasin, 88 fr. 00 à 91 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 97 fr. 00 à 103 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 194 fr. 33. — Buenos-Ayres, 158 fr. 44. — Chicago, 177 fr. 65. — Sons, 63 fr. 00 à 80 fr.

**Pommes de terre.** — Hollande, 75 à 100 francs; jaune commune, de 48 à 54 fr. ; Saucisse rouge, de 62 à 82. fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 70 francs.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 95 à 130 francs ; paille d'avoine, de 95 à 130 fr. ; paille de seigle, 95 à 130 fr. ; luzerne, 200 à 245 fr. ; foin, 175 à 215 fr.

**Tourteaux alimentaires.** — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 127 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisques extra-blanc, 104 fr. (Marseille) ; palmistes 70 fr. 00 ; de coprah, 103 francs.

**Esprits et sucres.** — Alcool 100°, de 690 à 700 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 650 à » fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 227 fr. 00 à 228 fr. 00.

**Bétail** (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 14 fr. 50. — Veaux, 7 fr. 00 à 14 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 50 à 16 fr. 50. — Porcs, 7 fr. 00 à 12 fr. 00.

**Crème de tartre** 600 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 05 à 2 fr. 30 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 50 le degré.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-16 % de potasse, 0 fr. 55 l'unité départ mines, sylvinite riche 20 % de potasse, 0 fr. 65 ; sulfate de potasse, 90 %, 1 fr. 70 ; chlorure de potassium, 50/60 1 fr. 10. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de 12 livres 6 à 12 livres 12/6. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 210 à 220 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 132 à 138 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 26 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 43 à » fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 48 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 93 fr. 75.

**Sulfate de cuivre,** de 305 à 310 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 31 à » fr. — **Soufre sublimé** pur, 104 à » fr. — **Soufre trituré,** 90 à » fr. — **Chaux,** 33 %, 25 à » fr.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles centrales de Paris : Châtaignes, 60 à 120 fr. — Poires communes, 110 à 220 francs ; Citrons d'Italie : 15 à 30 francs le 100. — Oranges d'Algérie, de 180 à 300 francs. — Bananes, 70 à 120 francs. — Ail, 400 à 550 francs. — Champignons, 1.100 à 1.600 fr. — Endives françaises, 180 à 350 fr. — Epinards, 120 à 240 fr. — Laitues » à » fr. — Choux-fleurs, de 110 à 190 fr. le 100. — Tomates d'Algérie, de 150 à 320 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 400 à 800 fr. — Noix sèches, 300 à 620 fr. — Dattes, de 300 à 600 fr. — Poireaux, 200 à 350 fr. les 100 bottes. — Radis noir, 75 à 125 fr. — Oignons, » à » fr. — Pommes choix, de 350 à 1.000 francs. — Pommes communes, de 50 à 200 francs.

## BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

### du dimanche 10 au samedi 16 janvier 1926

| JOURS | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. | DATES | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | PARIS | | | | | TOULOUSE | | | |
| Dimanche. | 6 » | — 1 » | 2. 5 | » | ....10.... | 15 » | 0 » | 7. 5 | » |
| Lundi..... | 7 » | — 2 » | 2. 5 | » | ....11.... | 12 » | 3 » | 7. 5 | » |
| Mardi..... | 8 » | — 2 » | 3 » | » | ....12.... | » » | — 1 » | » » | » |
| Mercredi.. | 3 » | — 6 » | — 1. 5 | » | ....13.... | » » | 0 » | » » | » |
| Jeudi..... | — 2 » | — 8 » | — 5 » | » | ....14.... | 0 » | — 5 » | — 2. 5 | 3 |
| Vendredi.. | — 4 » | — 6 » | — 5 » | » | ....15.... | — 1 » | —14 » | — 7. 5 | » |
| Samedi.... | — 1 » | — 4 » | — 2. 5 | 1 | ....16.... | 5 » | — 5 » | 0 » | 2 |
| | STRASBOURG | | | | | MONTPELLIER | | | |
| Dimanche. | 7 » | — 4 » | 1. 5 | 2 | ....10.... | 12 » | 0 » | 6 » | » |
| Lundi..... | 0 » | — 5 » | — 2. 5 | » | ....11.... | 11 » | 5 » | 8 » | » |
| Mardi..... | 0 » | — 5 » | — 2. 5 | » | ....12.... | 14 » | 0 » | 7 » | » |
| Mercredi.. | — 2 » | —10 » | — 6 » | » | ....13.... | 8 » | — 4 » | 2 » | » |
| Jeudi..... | — 1 » | —10 » | — 5. 5 | 3 | ....14.... | — 1 » | — 5 » | — 3 » | » |
| Vendredi.. | — 3 » | — 8 » | — 5. 5 | » | ....15.... | 1 » | — 5 » | — 2 » | » |
| Samedi.... | — 6 » | — 6 » | — 6 » | 3.2 | ....16.... | 3 » | — 4 » | — 0. 5 | » |
| | LYON | | | | | BORDEAUX | | | |
| Dimanche. | 2 » | — 5 » | — 1. 5 | » | ....10.... | 15 » | — 5 » | 5 » | » |
| Lundi..... | 7 » | — 2 » | 2. 5 | » | ....11.... | 14 » | 2 » | 8 » | » |
| Mardi..... | 7 » | — 3 » | 2 » | » | ....12.... | 12 » | — 2 » | 5 » | » |
| Mercredi.. | 3 » | — 8 » | — 2. 5 | » | ....13.... | 13 » | — 5 » | 4 » | » |
| Jeudi..... | — 4 » | —10 » | — 7 » | » | ....14.... | — 1 » | — 8 » | — 4. 5 | » |
| Vendredi.. | — 4 » | — 7 » | — 7. 5 | » | ....15.... | — 2 » | —10 » | — 6 » | » |
| Samedi.... | — 2 » | — 7 » | — 4. 5 | 0.4 | ....16.... | 8 » | — 1 » | 4. 5 | 12 |
| | MARIGNANE | | | | | NANTES | | | |
| Dimanche. | 13 » | 1 » | 7 » | » | ....10.... | 7 » | » » | » » | » |
| Lundi..... | 12 » | 3 » | 7. 5 | » | ....11.... | 10 » | 3 » | 6. 5 | » |
| Mardi..... | 14 » | » » | » » | » | ....12.... | 10 » | 1 » | 5. 5 | » |
| Mercredi.. | 8 » | — 1 » | 3. 5 | 4 | ....13.... | 6 » | — 4 » | 1 » | » |
| Jeudi..... | 4 » | — 2 » | 1 » | » | ....14.... | — 2 » | — 5 » | — 3. 5 | » |
| Vendredi.. | 0 » | — 3 » | — 1. 5 | 0.4 | ....15.... | — 2 » | — 3 » | — 2. 5 | 0.4 |
| Samedi.... | 1 » | — 7 » | — 3 » | » | ....16.... | 3 » | 0 » | 1. 5 | 2 |

*Le Gérant :* P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.